Google | Оставляю бродить на 18 часов.

Tous | Vidéos | Images | Actualités | Plus | Outils

Environ 129 000 résultats (0,33 secondes)

hlebomoli.ru
https://www.hlebomoli.ru › blog · Traduire cette page

Про холодную ферментацию (на основе ваших вопросов)

6 janv. 2019 — Если не хочется (по рецепту) ждать **18 часов** брожения в холодильнике, можно **бродить** в холодильнике, когда это будет удобно, а потом в теплое ...

Autres questions posées

Сколько часов надо бродить тесто для хлеба?

Приготовление дрожжевого теста опарным способом

Опара должна бродить при температуре 28—30 градусов от 3 до 3,5 часов, до максимального подъема. 22 avr. 2022

lima.monster
https://student.lima.monster › demo › yeast_stages

Поэтапная работа с дрожжевым тестом - LIMA

Rechercher : Сколько часов надо бродить тесто для хлеба?

Сколько по времени должно бродить пиво?

8 дней

Оставьте пиво бродить на 5-8 дней, в течение этого времени не открывайте крышку, т. к. бактерии, находящиеся в воздухе, могут повредить качеству вашего пива. Примерно через 24 часа через гидрозатвор начнут выделяться пузырьки углекислого газа.

sibsamogon.ru
https://sibsamogon.ru › stati › instruktsiya-po-prigotovle...

Инструкция по приготовлению домашнего пива

Rechercher : Сколько по времени должно бродить пиво?

Сколько ферментируется хлеб на закваске?

В контексте холодной ферментации мне больше нравится выдерживать хлеб в температурном диапазоне 8-10 градусов, так за 10-12 часов практически любое тесто с 15-20% закваски успевает хорошо подойти. 6 janv. 2019

hlebomoli.ru
https://www.hlebomoli.ru › Блог

Про холодную ферментацию (на основе ваших вопросов)

Rechercher : Сколько ферментируется хлеб на закваске?

Что влияет на скорость брожения?

Чтоб лучше понимать, вы можете это сравнить с количеством дрожжей в тесте: чем больше вы положите их (в соотношении с мукой), тем быстрее тесто будет бродить и наоборот. То же самое и с закваской: чем больше закваски, тем быстрее будет бродить тесто и, чем меньше – тем медленнее.
21 sept. 2020

hlebomoli.ru
https://www.hlebomoli.ru › chto-vliyaet-na-brozhenie-testa

Что влияет на брожение теста - ХЛЕБОмолы

Rechercher : Что влияет на скорость брожения?

Сколько часов можно оставить дрожжевое тесто?

2,5 часа

Из него уходит сахар, выпечка становится бледной, пахнет дрожжами. Страдает при этом и вкус конечного продукта. Максимальное время хранения дрожжевого теста в таких условиях – 2,5 часа. Но если в помещении очень жарко, то оно может сократиться до 1 часа.

safclub.ru
https://safclub.ru › blog › kak-khranit-drozhzhevoe-testo

Как хранить дрожжевое тесто в холодильнике и морозилке - САФ

Rechercher : Сколько часов можно оставить дрожжевое тесто?

Зачем давать тесту подниматься два раза?

Обминка теста преследует несколько целей. Во-первых, удаляются излишки углекислого газа, которые угнетают деятельность дрожжей, замедляют процесс брожения и разрушают клейковину. Во-вторых, обминая тесто, мы перераспределяем дрожжи по тесту, открывая им доступ к новым источникам питания. 24 juil. 2020

gastronom.ru
https://www.gastronom.ru › text

Домашний хлеб. Обминки теста во время брожения. Метод - Гастроном

Rechercher : Зачем давать тесту подниматься два раза?

Сколько раз должно подняться тесто для хлеба?

Как правило, на момент начала выпечки хлебное тесто не должно подниматься на 100%. Это означает, что у теста должен сохраниться некоторый потенциал роста, чтобы, попав в духовку, заготовка увеличилась в объеме. Часто признаком окончания расстойки дрожжевого теста считают увеличение объема заготовки в 2-2.5 раза.
19 sept. 2015

gastronom.ru
https://www.gastronom.ru › text › domashnij-hleb-rasstoj...

Домашний хлеб. Расстойка — читать на Gastronom.ru

Rechercher : Сколько раз должно подняться тесто для хлеба?

Сколько нужно дать тесту отдохнуть?

Итак, после того как Вы замесили тесто до однородного состояния, его нужно смазать растительным маслом или завернуть в пищевую пленку, так оно не обветрится. После этого, его нужно поставить в теплое место без сквозняков на 30-40 минут.

delo-vcusa.ru
https://delo-vcusa.ru › recept › presnoe-testo-dlya-vareni...

Пресное тесто для вареников и пельменей - Дело Вкуса

Rechercher : Сколько нужно дать тесту отдохнуть?

Как определить окончание брожения пива?

Если плотность не меняется, значит какой-то фактор сработал и брожение уже прекратилось. Посмотри на пиво, насколько оно мутное. Если осветлилось, то значит всё благополучно, значит сбраживаемые сахара закончились или упали до минимума. 8 mai 2018

бир.рф
https://бир.рф › forum

Остановилось брожение - Страница 7 - Бир.рф - Свари пиво сам

Rechercher : Как определить окончание брожения пива?

Как понять что пиво готово?

Существует два признака:

1. Газ не выделяется уже два дня. ...
2. Плотность напитка, или соотношение сахара в нём, неизменна в течение пары дней.
3. Последний показатель измеряется ареометром по следующим правилам:
4. Налить немного перебродившего сусла в узкий стакан.
5. Погрузить прибор и дождаться исчезновения пузырьков воздуха.

Plus... • 31 août 2018

samogon-b12.ru
https://samogon-b12.ru › o_domashnem_pive_recepty

Как определить готовность пива к розливу? - Самогонъ-Б12

Rechercher : Как понять что пиво готово?

Когда снимать пиво С брожения?

Когда снимать дрожжи? При использовании ЦКТ разумно удалять дрожжевую суспензию вскоре после завершения брожения и охлаждения пива до менее чем 4 °С, обычно в течение 48 часов. При использовании открытой ёмкости стоит собирать дрожжи нужно когда плотность снизилась как минимум на 50%. 6 mai 2021

profbeer.ru
https://profbeer.ru › tech › kak-sobirat-i-sokhranit-drozhzhi

Как собрать и сохранить дрожжи для повторного использования

Rechercher : Когда снимать пиво С брожения?

Что мешает подняться тесту?

Если у сухих дрожжей срок годности достаточно большой, то свежие дрожжи имеют весьма ограниченный срок годности и в случае, если вы будете использовать старые дрожжи, тесто не поднимется. Кроме того, дрожжевое тесто не поднимется, если вы добавили меньше дрожжей, чем того требует рецептура. 25 nov. 2022

unian.net
https://www.unian.net › recipes › pochemu-ne-podnimae...

Почему дрожжевое тесто не поднимается: основные ошибки

Rechercher : Что мешает подняться тесту?

Как помочь тесту подняться?

Дрожжевое тесто не поднимается что делать?

1. Нужно налить в кастрюлю кипяток и укрыть полотенцем. На нее поставить посуду с тестом и обернуть полотенцем. ...
2. Попробуйте включить духовой шкаф на 40-50 градусов. ...
3. Можно укутать емкость полотенцем и поставить на плиту около включенной конфорки.

delovteste.ru
https://delovteste.ru › ne-podnimaetsya-drozhzhevoe-testo

Почему не поднимается дрожжевое тесто - исправляем ошибки

Rechercher : Как помочь тесту подняться?

Что придает тесту мягкость?

Сахар придает тесту эластичность и мягкость. 22 janv. 2019

zira.uz
https://zira.uz › 2019/01/22 › produkt-i-testo

Основы кулинарии: как продукты влияют на тесто - Zira.uz

Rechercher : Что придает тесту мягкость?

Что придает тесту пышность?

Для начала вспомним, зачем в тесте нужен разрыхлитель или сода. При приготовлении выпечки они выделяют пузырьки газа, которые и придают тесту пышность и дают ему подниматься. Поэтому для того, чтобы тесто получилось сдобным, в него необходимо добавить немного соды или разрыхлителя. 13 avr. 2023

gastronom.ru
https://www.gastronom.ru › text › ne-putajte-v-chem-raz...

в чем разница между пищевой содой и разрыхлителем теста

Rechercher : Что придает тесту пышность?

Что будет если в тесто добавить слишком много дрожжей?

Неприятный дрожжевой запах – слишком много дрожжей. Изделие получилось малого объема, непышное, плохо пропеченное, тяжелое и с трещинами – мало времени для расстойки теста. Изделие расплылось, а мякиш имеет неравномерные крупные поры – излишняя расстойка.

menunedeli.ru
https://menunedeli.ru › 2011/08 › pamyatka-kozyajke-o-...

Почему не получилось дрожжевое тесто: разбор типичных ошибок

Rechercher : Что будет если в тесто добавить слишком много дрожжей?

Сколько раз тесто должно подняться?

После первого замеса оставьте тесто на 20 минут при комнатной температуре под полотенцем, чтобы оно подошло. Затем вымесите его как следует еще раз и снова оставьте на 20 минут. После этого нужно вымесить его в третий раз. Каждый раз, когда мы делаем обминку, тесто обогащается воздухом и лучше поднимается.
26 sept. 2017

eda.ru
https://eda.ru › kak-pravilno-zamesit-drozhzhevoe-testo

Как правильно замесить дрожжевое тесто

Rechercher : Сколько раз тесто должно подняться?

Почему нельзя громко говорить рядом с тестом?

Но вибрация, скажем, от дрели или мотора, работающего вблизи, может вызывать «схлопывание» пузырьков углекислого газа, которые обеспечивают поднятие теста. Также её действие способны оказывать громкие продолжительные звуки, например от звуковоспроизводящей колонки, включенной на полную мощность.

vokrugsveta.ru
https://www.vokrugsveta.ru › quiz

Правда ли, что дрожжевое тесто не поднимается из-за шума

Rechercher : Почему нельзя громко говорить рядом с тестом?

Почему в тесто добавляют холодную воду?

Для чего мы рекомендуем именно последнюю воду? Самая главная причина — это возможность использовать технологии длительного созревания. Просто увеличить продолжительность брожения теста невозможно, поскольку в обычных условиях, при комнатной температуре, оно достигает пика созревания за определенное время. 10 oct. 2022

пиццашкола.рф
https://пиццашкола.рф › вода-на-тесто-для-пиццы

Почему стоит использовать холодную воду для замеса?

Rechercher : Почему в тесто добавляют холодную воду?

Как понять что тесто подошло?

Вы можете пощупать или легонько похлопать поверхность теста: подошедшее будет мягким, пышным, если немного энергично подвигать из стороны в сторону, тесто будет подвижным, студенистым на вид. 1 févr. 2019

hlebomoli.ru
https://www.hlebomoli.ru › blog › podoshlo-kak-ponyat...

Подошло!!! (как понять, подошло ли тесто) - ХЛЕБОмолы

Rechercher : Как понять что тесто подошло?

Как понять что пиво испортилось при брожении?

Например, мутность, запах яблок или сероводорода, аромат «водопроводной воды», уксусный или кисломолочный вкус, взвесь «хлопьями» в бокале — признаки того, что на каком-то из стадий (производство, хранение, транспортировка или подача) пиво испортилось. 29 avr. 2017

restorating.ru
https://restorating.ru › cham-pakhnet-plokhoe-pivo

Чем пахнет плохое пиво? | Все как есть | restorating.ru

Rechercher : Как понять что пиво испортилось при брожении?

Нужно ли закрывать вино при брожении?

- Не рекомендуется закрывать горловину емкости для брожения медицинской перчаткой или резиновой крышкой. Конечно, это очень простой и удобный способ, но не забывайте, что перчатки делают не из пищевого материала. 22 oct. 2020

vse-emkosti.ru
https://vse-emkosti.ru › blog › polezniye-informaciya

Можно ли ставить вино в пластиковой таре на брожение

Rechercher : Нужно ли закрывать вино при брожении?

Можно ли открывать вино во время брожения?

Бутыль с вином можно открывать, но лишь 1-2 раза в сутки на короткое время (до 15-ти минут), например, для внесения новой порции сахара или удаления пены. Решение: проверить герметичность бродильной емкости в местах её соединения с гидрозатвором (перчаткой). 5 sept. 2014

alcofan.com
https://alcofan.com › chto-delat-esli-domashnee-vino-per...

Что делать, если домашнее вино перестало бродить (не ... - АлкоФан

Rechercher : Можно ли открывать вино во время брожения?

Сколько выветривается 4л пива?

Сколько выветривается пиво

По данным наркологов, пол-литровая бутылка пива выводится из организма в течение двух-трех часов. Чтобы полностью отойти от последствий приема одного литра пива, нужно подождать пять часов, полтора литра — семь часов. 31 déc. 2020

sport24.ru
https://sport24.ru › news › zozh › 2020-01-01-chtovo-ska...

Когда можно за руль после выпивки: таблица - Sport24

Rechercher : Сколько выветривается 4л пива?

Можно ли добавлять сахар в пивное сусло?

В пивное сусло при знровом пивоварении сахар добавлять можно, но только на стадии кипячения сусла, не раньше, чем за 10-15 минут до окончания варки сусла. Непосредственно же в бродильный чан добавлять сахар нельзя. 2 mai 2016

alcofan.com
https://alcofan.com › sakhar-v-pive

Можно ли в пивное сусло добавлять сахар? - АлкоФан

Rechercher : Можно ли добавлять сахар в пивное сусло?

Сколько градусов в домашнем пиве?

Таблица плотности пива и соответствия алкоголя

Алкоголь, об. %	Удельный вес (SG)	Плотность по ареометру, %
0,25	1,004	1,02
0,50	1,006	1,53
0,75	1,008	2,05
1,00	1,010	2,56

56 autres lignes

pivoperm.ru
https://pivoperm.ru › tablicy › 20-tablica-plotnosti-piva-i...

Таблица плотности пива и соответствия алкоголя

Rechercher : Сколько градусов в домашнем пиве?

Какое время выветривается бутылка пива?

Продолжительность выветривания пива может изменяться от того, как им насыщена кровь. После употребленного 0,5 л. средней степени крепости пива алкоголь полностью выветривается из организма за 2,5 часа, два литра – за 10-13 часов. Эти показатели носят ориентировочный характер и зависят от многих посторонних факторов. 22 avr. 2022

berdpivo.com.ua
https://berdpivo.com.ua › news › skilki-vivitryuetbya-piv...

Сколько выветривается пиво из организма?

Rechercher : Какое время выветривается бутылка пива?

Какая температура убивает дрожжи?

Большинство штаммов пивных дрожжей могут выдерживать температуры выше 43°С, но это не лучшая идея поставить ваш ферментер в таких экстремальных температурах.

solodok.beer
https://www.solodok.beer › 2018/02 › temperature-control

Контроль температуры - Обзоры | SOLODOK

Rechercher : Какая температура убивает дрожжи?

Сколько стадий брожения?

Обычно пивовары подразделяют процесс главного брожения на четыре стадии.

beerale.ru
http://www.beerale.ru › 147-glavnoe-brojenie-piv

Главное брожение пива - Всё про пиво! Сайт любителей пива

Rechercher : Сколько стадий брожения?

Сколько дрожжей на 1 кг муки для хлеба?

Как определить окончание расстойки?

Сколько должно стоять тесто перед выпечкой?

Для чего добавляют сметану в дрожжевое тесто?

Как определить окончание брожения опары теста?

Сколько должно отдыхать дрожжевое тесто?

Можно ли оставить дрожжевое тесто на 8 часов?

Можно ли дрожжевое тесто оставить на сутки?

Можно ли поставить опару на ночь?

Сколько по времени должна стоять брага?

Как понять готова ли брага?

Сколько по времени играет брага?

Как понять что хлеб на закваске готов?

Сколько часов надо бродить тесто для хлеба?

Зачем тесто для хлеба ставить в холодильник?

Сколько должно стоять вино после брожения?

Как ускорить процесс брожения?

Чего боятся дрожжи?

Как понять что дрожжи погибли?

Как понять что дрожжи начали действовать?

Как вывести алкоголь из организма за 2 часа?

Как быстро протрезветь за 5 минут?

Сколько выходит алкоголь из женского организма?

Как сделать пиво более крепким?

Что дает пиву градус?

Что дает крепость пиву?

Можно ли открывать пиво во время брожения?

Когда второй раз добавлять сахар в вино?

Сколько раз нужно добавлять сахар в вино?

Что нужно сделать чтобы быстро Отрезветь?

Как быстро вывести пиво из организма?

Сколько будет выходить 2 литра пива?

Когда снимать вино с осадка второй раз?

Можно ли подсластить вино после брожения?

Можно ли мешать вино во время брожения?

Сколько времени должно стоять вино под перчаткой?

Когда снимать вино с брожения?

Какой вкус у испорченного пива?

Как понять что в тесте много дрожжей?

Сколько раз тесто должно подняться?

Что делает тесто пышным?

Что делает тесто жестким?

Что не любит дрожжевое тесто?

Можно ли готовить Если опара не поднялась?

Зачем давать тесту подниматься два раза?

Как долго может бродить тесто?

Сколько нужно дрожжей на 1 стакан муки?

Что будет с тестом если положить мало дрожжей?

Сколько грамм дрожжей на 1 кг муки?

Для чего нужен уксус в дрожжевом тесте?

Как дать тесту подняться?

Для чего добавляют сметану в дрожжевое тесто?

В чем секрет пышного теста?

Для чего нужен уксус в слоеном тесте?

Чем больше яиц в тесте тем?

Commentaires

homedistiller.ru
https://forum.homedistiller.ru › ... · Traduire cette page

Время брожения браги. Страница 134.

21 déc. 2020 — При комнатной температуре 27-28 гр брага нагревается до 30-32 гр. Через 44 часа сахаристость 0. Я **оставляю** на дображивание на сутки, а потом, ...
20 posts · Вода можно и не фильтровать, дать отстояться сутки, ...

Перегонка браги. Страница 339. - Форум самогонщиков · 20 posts · 23 déc. 2018
Первая варка. Вопросы и бывальщи. Страница 2. · 20 posts · 31 janv. 2016
Сахар который не **бродит**. Страница 25. · 20 posts · 1 oct. 2015
Приготовление браги из крахмального сырья с ... · 20 posts · 25 oct. 2021
Autres résultats sur forum.homedistiller.ru

yandex.ru
https://market.yandex.ru › question... · Traduire cette page

А почему, если я хожу весь день с включенным GPS ...

К сожалению неделю не смешивая **бродить** не получится и **часы** пишут трек только в режиме тренировки. Но вот по нескольку **часов** они вполне выдерживают по заявлению ...
2 réponses · Сейчас посмотрел историю записей на часах, 20 записей, ...

бир.рф
https://бир.рф › forum · Traduire cette page

Брожение пива - Страница 85 - Форум пивоваров

6 avr. 2021 — Если обычные лагерные дрожжи **бродить** при **18С** то они тоже заведутся, но наберут побочек ... Сусло для стартера **оставляю** с предыдущей варки.
Страница 77 · 5 avr. 2021
Страница 32 · 8 oct. 2015
Autres résultats sur xn--90aoy.xn--p1ai

hlebopechka.ru
https://forum.hlebopechka.ru › ... · Traduire cette page

"Вечные дрожжи", картофельно-хмелевые (Закваска ...

И простоит оно там, получается не менее **18-20 часов** до момента возвращения с работы. Это про **время** уже ... Варю и **оставляю бродить** в тесте не кастрюле.

zaika.in.ua
http://www.zaika.in.ua › vinodelie · Traduire cette page

Тихое брожение, или вторичная ферментация

При температуре хотя бы **18** градусов у Вас всё должно **бродить** и очень бурно. Или данные не те, или Вы чего-то не договариваете.

rdshop.kz
https://rdshop.kz › shop › otzyvy · Traduire cette page

Отзывы покупателей о Дрожжи спиртовые BRAGMAN ...

Комментарий Качество на высоте Отличные дрожжи, качество на высшем уровне, за **бродили** через 4 **часа**. Удобная, упаковка, растворяются легко без запаха и пены.
★★★★★ Note : 4,9 · 168 votes

LiveJournal
https://harisha.livejournal.com › ... · Traduire cette page

Заварной черный ржаной хлеб

Накрываем и ставим в тепло на **18-20 часов**, чтобы опара **бродила**. Затем опару вымешиваем и, добавив остальную муку, тмин и соль, месим. Оставляем в теплом месте.

kidstaff.com.ua
https://sovet.kidstaff.com.ua › ques... · Traduire cette page

Девочки , поделитесь рецептом хорошего КВАСА.

13 mai 2012 — **Оставляю** на **18часов бродить**. После разливаю по банкам ,бутылкам-добавляю на 1л.кваса 2 ст.ложки сахара,2 изюминки и немножко резаного ... у нас березовый сок настаивается на сушке и вчмене

LiveJournal
https://mariana-aga.livejournal.com › ... · Traduire cette page

Весовой батон - mariana_aga - LiveJournal

1.3г инстантных дрожжей (1/3ч.л.) 200г воды (45С) перемешать и оставить **бродить** на 5-6 **часов** при комнатной Т, с обминкой в середине брожения.

Autres questions posées

Сколько времени нужно тесту чтобы подняться?

Сколько времени бродит закваска для хлеба?

Сколько должно стоять тесто перед выпечкой?

Сколько по времени должно подходить тесто?

Commentaires

Recherches associées

тесто холодного брожения | перебродившее тесто

Goooooooooogle >
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Suivant

Maroc · Anfa, Casablanca - D'après votre adresse IP - Mettre à jour ma position

Plus d'options dans Réglages rapides

Applications Google